

Kochbuch



Aug 65

Le Ruelt

Grübſuppe.

Man kocht den Grüb in Reißbrühe
oder Waſſer kochen, für jede Perſon ein
und einen 20 gr. oder einen 1/2 Löffel voll.
Bei Waſſergrübſuppe ſetzt man zwei
Zimt und Likörwurſteln und Zuckers
ſtein, ein wenig Zucker und zwei
gequollene Eiſen.

Grünkrautſuppe.

Für jede Perſon 20 gr. Am Grünkraut
ſetzt man in Zucker, oder gutem Fett,
mit einem Zimt. Größte Reißbrühe
oder Waſſer ſetzen, Salz und Pfeffer.
Zwei Zimteln Eiſen. Dann wird
die Suppe durch ein Sieb geſiebt
und mit gequollenen Eiſenbrühen zu
Tiſch gegeben.

Lebſuppe.

Für zu verwenden man viel, oder viel.
Es wird mit Waſſer Zimt und Likör
wurſteln

Fische

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
chiedenes

verpackt und weiß gekocht. Dief in
Eier gekochten, Zücker, Pfeffer, Safran
und Liebkunnsack finnen gekocht.

Kostoffall Pfeffer.

Gutwillen Kostoffen werden in die Pfeffer,
Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer, Pfeffer
Kostoffen in Pfeffer weiß gekocht. Die
Pfeffer wird in Pfeffer gekochten und mit
großem Pfeffer gekochten.

Stümmel Pfeffer.

Stümmel Pfeffer man in Pfeffer
oder, dann in Pfeffer gekochten,
dann Pfeffer man in kleine Pfeffer,
man und Pfeffer mit Pfeffer
und Pfeffer. Pfeffer in die Pfeffer
gekochten. Pfeffer werden mit Pfeffer
Pfeffer gekochten unter die Pfeffer gekochten.
Die kleinen Pfeffer finnen gekochten, der
übrigen Pfeffer weiß in Pfeffer gekochten in
finnen gekochten.

Lönig insupfa.

2 St. Rindfleisch, 2 St. Lammfleisch, 1 altes
 süßes 9 Liter Wasser, Salz und Pfeffer
 insondern noch man nimmt schön kräftige
 Fleischbrühe ist das süß und weiß nicht
 man es weiß und löst das Fleisch
 vorsichtig ab. 20 gr. gutes Salz wird ab
 geschüttelt und in der Brühe gelöst
 nachdem man das Fleisch weiß ge-
 waschen hat, Rindfleisch und Lamm
 in Zuckers schön gelb gebräunt, mit
 dem Fleischfleisch in die Fetta gebräunt
 und die Brühe darüber gegossen, Man
 kann die Brühe auch auch mit
 Salz mit einer kleinen Pfeffer
 machen.

Grünorbsen supfa.

1 geschälte Rindfleisch grüner
 gebräunt noch man in 8 l Wasser
 oder Fleischbrühe weiß. Die süße
 kann gemacht man durch ein Sieb in
 hat sie wieder in die Brühe
 2 St. Pfeffer Rindfleisch, davon Salz
 in Zucker in gebräunter Petersilie.

Fische

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
hiedenes

Ascorbinsäure-Pflaster.

30. Wohlmiß werden zerstoßen mit
Vermixtur, feingewaschen kleine Mengen
in Zucker. 5 Löffel gerührt man mit
2 Löffel Honig löst die in der Pflaster
auflösen. Löst die Pflaster abwechselnd
Nüssen und Pfeffer am Haie gepulvert
guten Geschmack der 5 Löffel unter die
Pflaster. Man presst die Pflaster mit
Mann zu einem.

Leinöl-Pflaster.

100 gr. Pflaster 100 gr. Leinöl 1 L. Honig
für Zimt, Libanonöl 4 L. Zucker
4 Löffel Honig die in 1 Pflaster
gerührt wird. Die alle vermischen
man zusammen, nach dem man zu
vor die Pflaster in Leinöl zerstoßen
soll

Ascorbinsäure-Pflaster

2 Mr. Ascorbinsäure in Pflaster gepulvert
die werden mit Zimt Ascorbinsäure
vermischt. Die die viel gepulvert mit
zerstoßen Leinöl und Honig zusammen
in 4 L. Leinöl darin gelöst.

Löffelauflappen

2 Ltr. schwere Löffeln aufsteht man
in Koch die Löffeln mit 3 Ltr. Wasser
Zucker in Zimt wenig gewürst auf
gelöst. Sodastoffung in die Töpfe
und gibt süßen Geruch. Löffeln fimm
Löffeln mit Wasser

Man nimmt gute Löffeln, mit
Zucker in gewürstet. Sodastoffung
für im Töpfen fassen.

Reinheitslöffeln für 6 Personen.

2 Ltr. Reinslöffeln setzt man mit Salz, Pfeffer
pfeffer in Wasser. Man nimmt
Gewürstung, Salz, Nudeln oder Pöste
in die Töpfe fassen. Dann Salz flüssig
man ist pfundiert man ab in Wasser.
Man und ist ab gleich mit in der Töpfen
für das man ist ab wasser mit
Pöste oder Gewürstung oder Sodastoffung.

Reinheitslöffeln.

Man schlägt mit dem Pfefferlöffeln
Löffeln in Sodastoffung wasser
Löffeln mit Salz oder einen Pfeffer
wenig Wasser, Pfefferlöffeln Wasser, Zimt
Man und Löffeln. Die Töpfe

Fische

Fleisch-
speisen

Braten

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
chiedenes

wird auf dem Feuer gekochten bis
sie nicht mehr mit einem Zerschö-
ben umgerührt.

Yon anfangs.

1 Löffel Butter wird mit einem Zerschö-
ben, etwas feingehacktem Pfeffer in
6 gehacktem Zerschöben gekocht.
Dann fügt man 5 gehacktem Zerschöben
zu in 3 Liter Wasser. Es soll noch
gekocht, so wird die Pfeffer durchgeseiht
in mit 2 Löffel abgezogen.

Yon anfangs.

Für 8-10 Personen ist das, die das
sich man mit kaltem Wasser an in
große Gefäße nach dem Aufkochen ab-
Man gießt frisches Wasser auf die
das man fügt Salz, Pfeffer, Butter in
Kocher zu in köchelt sie noch Kochen,
dass sie ganz kochen. Es zu
aufstehen ist ab einem Pfefferkuchen
mit Wasser, der Geruchstoffe von der
wird. Man kann auch einige Löffel
sich mit dem Kochen in noch kochen
gutes Fett davon sein.

Linsen-Getränk nach man
absetzt.

Riisa Grundseisen.

2 Löffel Butter löst man ganz auf, mit
einem geschüttelten Eiweiß füllt man in zwei Löffel
Mehl, das löst man noch tüfeln. Wenn
noch Flüssigkeit langsam einfüllen unter
Umrühren. Auf dem Feuer
gibt man Zitronensaft oder Essig
dazu in ein Porzellan mit Ziegeln
oder. Diese Porzellan bildet ein Grundseisen
zu einem anderen entsprechenden Porzellan.

Braun Grundseisen

Opium, Zinnblei in Gallium spritzt
mit einem Rührfließ breitet ab in
einem Falte oder Butter braun mit
Gewürz in Pfeffer. 2 Löffel Mehl löst
man fassen braun werden, gießt
Flüssigkeit oder Brotseisen dazu,
löst ein Porzellan Messer, gießt ein Rühr
ein Rühr und verwandelt ein zu einem
Pfunden ein Rühr Porzellan.

Gelber Grundseisen Porzellan.

Man gießt 2 Löffel Mehl & ein Rühr
Porzellan Zitronensaft oder 1 Flüssigkeit oder
Grundseisen, z. B. Zitronensaft oder
Pfefferwasser gießen. Das gießt

Saucen

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Imn fuchen bis ab erüffnet, dann mißst
man einen pfaffel Zunder vorwärts.

Darf Feuern.

3 f. Zunder, 2 pfaffel Mehl, 1/2 Toffen Puff, Puff
offig 1/2 fl. Haupflüßer etwas Zunder.

Diese Zundern wozu nicht mehr zusehen,
man muß sich ein Feuer auf dem
Feuer bis zu erüffnet gibt dann
mit etwas Zunder hinein.

Konvullionsfeuern.

4 Lignale 2 pfaffel Mehl, 3 pfaffel Zunder
Puff 1/2 Toffen Konvullion weißt 1/2
1 gute Mehl, alles wird zusehen
wozu nicht, der Topf in der Hand
Wasser gefüllt, mit dem Feuer auf,
das wird ein Feuer auf sehr wenig
gepflegt, dann in einen Topf von
in 1 pfaffel in kaltes Wasser ge-
füllt u. bis zum kochen hin und
wieder gepflegt damit ein Feuer
binnen sehr schnell.

Feuerkraft Feuern.

Man sammelt sehr abwas, Zunder
oder die Asche. Auf 1 fl. Wasser 2 pfaffel Zunder in

nimm wenig Kartoffelschnitzl. Dann im Pörsen
aufsteig gerührt noch das selbe oben.
Petronin Pörsen.

12 St. Petronin wird mit Kallan, Zimt
Epfelschnitzl in Zimter aufsteig
und mit etwas More gegewürzten Kart.
Kartoffelschnitzl gerührt und gegessen.

Marschall Pörsen.

12 St. guten Haupfbröckel 1 Eßlöffel
gewürzten Pörsen wird aufsteig
dann 12 Korn gerührtes Marsch,
ist zugesetzt.

Schneepörsen.

Zuerst muss man eine sehr
kleine Pörsen was eine warme Grund-
pörsen füllt sie mit Schmelz,
ist besser aufsteig sie mit
Zucker und füllt gewürzten
Marschall in Löffel und füllt sie.
Schneepörsen.

Dann muss man eine warme Grund-
pörsen und lässt sie aufsteigen in
einen Pörsen, Datz in Löffel,
ist zugesetzt.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Sporogel Gerion.

100 gr. Zucker vermischt man mit 3
Eigallern einen gleichförmigen Schaum, spinnt
man ihn durch Pergamentpapier soviel als möglich
dagegen in Wasser für ein halbes Pfund

Barbara Torison

Sein schönste Grünsamen lasse ich ihm
Namen in fünf Zehntel Tausend
Leben

Ramond's Junco.

Vor yalla von 4 foch guttachten dier
 vord dury ein die gerichten, 2 wofn
 figult in 1 Landtffel Puch fingen frucht.
 Thun wird noch in noch unter haffen,
 diegen viften in ein Oberoffen gutt
 El troffmwein fingen in garten
 von unter fingen in dier Eimelbrey
 in fperren. Auf halben stund
 viften fperren Puch.

Chrysomelidae.

2 Egerweizen fies in 4 figalle waschen
mit 1/2 St. Kleeblatt Zuckers in warmem Wasser
waschen gewaschen mit einem Teelöffel,
nach. Vor dem gießen man 2 Loth Pfeffer
wein in dem Wasser 1/2 St. Kleeblatt. Valt

Den Topf in Petroleum Kasser zu pflegen im Feuer
mit dem Eisenpfleger zu einem gelben
Pfeim.

Frei Kaffeebohnen.

Mann stellt eine gewisse Grünspeise für
mit der Krone in welcher das Freikaffee be-
stimmte Fließ der Pflichten gegeben worden
ist. Mann giebt die Bohnen mit Zucker und
in fügen noch Pfeffer und Salz, Zitronen-
saft, Weisswein in einige Pechstein
singen.

Polarisierbohnen.

Mann nimmt eine gewisse
Polarisierbohnen, geschüttelt und
in einem Kasser in einem Feuer
denn giebt man geschüttelt
denn fügen und Fließ der Krone
bohnen in einem Feuer erhitzen.

Marschbohnen.

Gut gewaschene Marschbohnen
denn fügen in einem Feuer, fügen Pfeffer
in einem Feuer fügen in einem Feuer.
Gibt dazu eine gewisse Grünspeise, läßt
die Bohnen erhitzen in einem Feuer
in einem Feuer fügen.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Mundwasser

Mann Weiz 1 Maß mit 150 g. gewaschenen süßen
Mandel in einigen Litern, weiß süß in ein
etwas Korn Zucker fügen in etwas weißer
löcher Sarsaparilla mit 2 Löffeln. Auf dem
Nacht das Wasser zieht man das Wasser
davon.

Offenbarwasser zu Nerven
Man löst ein Tasse gewaschenen Pfeffer,
Lohn mit 1 Tasse Milch süß auf, gießt
etwas Sarsaparilla mit 1 Tasse süßen Milch
in gießt in ein Pfefferbecken in süß etwas
Korn Zucker fügen.

Magenwasser.

1 Löffel Zucker 1/2 L. Lorbeer, ein gro. Zitrone
1 " Maß 3 Löffeln 3 Löffel Pfeffer,
6 " Öl, 3 Löffeln. Weinassig, Pfeffer, Salz.
Von Zucker, Maß, 3 Löffeln weiß man
ein saure Pfefferbecken, gießt in ein
Lohn auf süß ein Pfefferbecken. In
zusammen gießt man ein Löffel mit
dem Öl süß etwas fügen.

Fegewasser.

2 L Fegewasser 1 Liter 1/2 L Zucker
Sarsaparilla.

Solte Pufferen.

man nimm 2 fertigmachte Eier, 1 Eiweiß auf
glatte gerührt auch in wenig Löffel Öl,
2 Löffel Weinessig, 1 Löffel Salz etwas Zucker
dazu, rührt ab 1/2 Stunde, in einer Pfanne
legt man den kleinen Löffel, braten in Fett.

Gefüllte Pufferen

1 Tasse Salz, 1 Tasse Wein 1 Tasse Wein-
essig, 1 Tasse zerlassenen Zucker, 1 Tasse
kleinen Zucker 1 Tasse feiner Mehl 1 Tasse
Flüssigkeit in einem Topf gerührt
über kochendem Feuer gefüllte
mit Salz gebraten

Ausgefüllte Pufferen

Denk auf folgende Weise
mit Salz und Zucker
einigen, dann Salz in alle
zu setzen. Oder

mit Salz und Zucker
mit Öl mit Salz und
füllen mit zerlassenen
Löffel, dann Essig, Pfeffer
und Salz so ein.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Himmelskoff.

Die Köpfe werden feiner gepulvert und in kaltem
Wasser zerrieben, mit einer Messerspitze
Zucker ist ein wenig Zucker. Wenn das man
den Himmelskoff in einen kleinen Beutel zu übergeben
ist mit kaltem Wasser oder Eiskube. Für einen
Gewicht man 3 bis 4 Gewicht mit 1. Tasse Wasser
1 Tasse Zucker, Salz, 1/4 l Himmelskoffwasser
4 Tassen ist Eiskube in Wasser
Wasser dicklich mit kaltem Wasser über
gibt man den Himmelskoff und presst
ihn sofort.

Schwarzwurzel.

Die Wurzeln werden zerrieben, in
etwas Mayenmilch gewaschen, damit
sie nicht bleichen. Wenn in kaltem Wasser
zerrieben, für einen man man
einen kleinen Messerspitze, von Zucker ist das,
füll das Wasser in einen Beutel zu,
zu, etwas Eiskube, gewaschen mit
Wasser. Für die Wasser in
den Beutel gießen ist ein mit
2 Tassen.

Dessert.

wird gegeben in Wasser oder Milch.

Gemüse

Kartoffel-
Speisen

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Zur Verion gewirkt man also Bräunung mit
Wasser oder man werfe eine salte Asche in
daran. Läßt den Löffelchen nimm ein wenig
in gewirkt also das Wasser in einem.

Weiskraut

Ein Löffel werden in einem gewirkt in einem
Brenner aufsteht in dem Brenner abgebrannt. In einem
glas mit dem gewirkt man Löffel, Wasser, Salz
in einem glas gewirkt, also gewirkt mit Löffel,
bräun. In dem wird also das Löffel gewirkt
Löffel werden wird also Löffel gewirkt;
sich gewirkt.

Wasserkraut bräun man also so.

Reiskraut.

Ein Löffel gewirkt man in einem und
gewirkt so wie ein Brenner ab. In einem
glas, Löffel, Löffel, Löffel, Salz und
Löffel gewirkt man, gewirkt der Brenner
sich in dem ab Brenner gewirkt Löffel
sich. In dem in einem gewirkt man
also gewirkt Löffel, ein Glas Wasser
also Löffel gewirkt man Brenner einen
Löffel gewirkt.

Gelbes Reiskraut.

Ein Reiskraut werden gewirkt, gewirkt,

gansschon, in Neß andern Teil wasser weiß
galt. Denn muß man ein Kunkel
Kaffee, füllt sie mit dem Bülensoffen
weiß, gibt ein Teuer weiß ein Bülens, gibt
Zucker in Fließwasser fängt in kocht das
Ganze einstecken.

Spinat.

Das Spinat wird waschen, gansschon in
Teil wasser weiß galt, kocht das
man ein Gansschon Teil waschen
in Wasser und kocht in. Spinat
eingefügen.

Abgag offen in sein gansschon, dann
mit Fließwasser, Teil in gansschon
Kaffee weiß galt.

Vita Lefers.

Gelbschwein werden mit
weiß eingekocht.

Grassmorte Gansschon.

Ein Gansschon werden gansschon, gansschon
schon, ein Gansschon aufrecht in
kocht gansschon. Auf 1 Teil. Gansschon
ein weiß in Teil sie in Gansschon, Teil
in Zucker weiß. 2 Gansschon gansschon
man mit Gansschon in Gansschon.

Kartoffel-
Speisen

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Platz, hilft Lins in der Pinner aufzuheben.
Krankheit.

Die Häuser werden von den Häusern gezogen
in das andere Gebäude von der Höhe. Von
den Häusern ist ein ganzes, von dem man
eine Maßprobe, ein man mit jeder Maß,
beide der Pöbelwerke erfüllt. Hierin löst
man die Leinwand sehr leicht von der, Pöbel
stärkeres Leinwand von jedem der
Lager.

Leipzig, 1841.

[illegible]

Nästan i jingra folkm.

Nützen in jungen Jahren.
Bleibt zwischen Nutzen und Lust, so wird man, so wird man

fin in Persien in Noth fin mit Pfeffer,
 Lutter, Perl u Zinkas weiß, dann gewisse
 wenn etwas Noth Lutter u geringste Petersilien.
 Mögen was gelben für sich vllain gestrich
 dann man weiß mit einer fallen Noth.
 spritzen fürnig manchen.

Freundhaft.

Ein Bößchen werden verhängt, ganz offen,
mit feinem Koffer übergeben, verhängt
mit einem sehr weichen verhängt.

Kartoffel-Speisen

Kann der Befehl auch so sein
durch meinem Vater, meinem
Mutter, durch Lutter, mein
Mutter, Lutter, mein
Mutter, Lutter, mein

Wippen Lyman.

Ein Hofmann war ihm in Verhinderung
seiner gütigen Natur, denn es
muss sich finden in einem Tüffel Maß
mit einem Tüffel ungenügend
halten als ein Tüffel.

Leinwandstoffe Grünkloppan

Die Leijman ist wenn in Portz verscharr
wird ganz wohl vergraben. - Ein Maß.

Wird gewaschen mit Seifenwasser und
getrocknet. Die Leinwand wird dann

Salate

Mehl- und Eierspeisen

Gelees und Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver- schiedenes

pfennig ist einigmal.

Paragol.

Vor Paragol wird sorgfältig gewaschen, alle
folgende aufbewahrt, y aus offener zu einem zutrinken
In diesem Teller wasser wenig gelöst, ein
neuer passender Teller eingewaschen, mit befeuchteten
Teller vor Paragol gewaschen übergeben.
Marratich.

1/2 Nerny Marratich, Fließbrühe, y aus Teller
Teller.

Möran.

5 lbs. Möran in Teller wasser einigmal
Zu neuer Teller Maß.

Gebrochene Teller.

8 lb. Teller, Teller, Pfeffer, Maß, Teller
Ein Teller wird gewaschen Teller
Wasser Teller einigmal.

Fließbrühe!

1/2 yarratich Fließ, Teller, Pfeffer, Teller
und 1/2 Teller 10 Teller Teller.

Fließbrühe mit Teller Teller!

Ein Fließbrühe, Teller Teller Teller
Teller, Teller, Teller 5 Teller 1/2 Teller Teller.

Japanisch

5 lb Mehl 6 Sch Japan, 1 Japanisch Mehl
in Japan kochen, Zucker, Salz in einem
Kübeln

Auf 1 lb Mehl 3-4 Eier, 1 Eiweiß
soll sein.

Kartoffel-
Speisen

Salate

Mehl- und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Feiner Saftaffelputz

Mom Kochen guten Putzaffelputz mit einem
 Butterkneten anfang. Butter und Saft anfang
 noch ein wenig. Dazu nimmt man 1/4 l
 Schiffsbrühe 1 Tasse Öl 1 Tasse Essig, Salz
 Pfeffer ganzinger Pfefferkorn nach Gut
 den in ein feinen Sieben passieren man
 ein geschälten feinen Saftaffelputz
 hinein. Der Putz muss sich sehr gut
 umfassen und an der Spitze

Butterkneten.

Gutes Butterkneten vor dem
 feinen abzugeben in Salz
 essig anfang, geschält in
 einem Sieben passieren, zum
 anfang mit Öl, Essig, Salz,
 Pfeffer, Pfefferkorn in ein
 feinen Sieben.

Georgel Putz.

Der Georgel wird geschält in
 geschälten in Salz anfang anfang
 nach abzugeben. Mit Essig, Öl, Pfeffer,
 Salz in Salz anfang, eine kleine Menge
 anfang anfang.

Salate

Mehl- und
 Eierspeisen

Gelees und
 Gefrorenes

Ein-
 gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
 schiedenes

Sydney Valent.

Mann verwendet folgende grüne Asphalte,
Kochsalz oder Natriumchlorid,
Asphalte. Die Asphalte werden in der
Kochsalz mit dem Asphalte abgemessen
zusammen

Garnier's Portland

Recht Ruten, guten Tag guttamen versetzen.
Namen Callaria in den Gassen. Alles zugleich
Namen wird in jedem Aprilen geschnitten
Dortelben gibt man diese Weizen. 5 Juch.
guten Tag guttamen versetzen mit 5 Juch.
Öl, Salz, Dampf etwas guttamen in
Juchon Dampf hüpfen versetzen
In dieser Weizen muß das Dampf
minigut guttamen

Wappes's Verul.

Einmal, ganz vollständig, wenn
möglich, immer vollständig,
ganz und gar, doppelt, dreifach
vollständig, und das ist
das große Geheimnis.

Affel Tüpfelmuschel

Die Affel muschelt sich in einem
kleinen Teil des Meeres von
Münsterberg, fünf bis in sechs von
Jahren. Große fünf Körner mit
kleinen, kleinen in der Form einer
Kugel. Die Affel muschelt sich
zusammen zusammen. Der Körper ist
jedem Körper auf 50 Grad möglich und
die Größe der Körner ist 10 cm
aufgeblasen. Die Körner sind
ganz offen, sind in der Form einer
Kugel. Der Körper in der Form einer
Kugel. Die Körner sind, wie ich
die Körner muschelt.

1 Liter Porph. Zeyher'schen
2 " Waffer
1 Pfund Zucker einfließen
10 Minuten bei 45 Grad
dann zu Kochen in verdünnter
10 Minuten bei 45 Grad.
und am Ende 3/4 Pfund Zucker.

2 1/2 Liter Erdbeerpfl.
1 1/2 " Zeyher'schen
6 " Waffer
2 Pfund Zucker

Zimmlerpfl.
1/2 Liter Waffer
2 Pfund Zucker Porph. Löffel
2 in oderjenschen
2 Pfund Zucker einfließen
10 Minuten bei 45 Grad
dann verdünnt.

Backwerk.

Leitron Lebr.

1 Maß Lebr. wird zu Pfunde gerührt,
dann 5 Eigelber dazu gerührt 2 Tassen Zucker
1 Tasse Milch 5 Tassen Mehl, von dem 5 Eiern
das Eiweiß 3 Tassenlöffel Lebr. abgetrennt, 1 Tasse
Löffel Lebr. in der Mischung rühren 1 Stunde
gerührt lassen und eingeknetet.

Backwerk

Ein Gebäck 1/4 lb Lebr. 3 Eier 3 Tassen Zucker
3 Tassen Mehl 1 Tasse Milch, dann Mehl gerührt
ab rühren und einmalt. Mehlzeit 1/4 - 1 Stunde
gerührt. Von Lebr. wird ein
Gebäck.

Apfelmus.

1/4 lb Lebr. 1/4 lb Mehl Zucker,
1/2 Maß 4 Eigelber 1 Tasse Mehl Lebr. abgetrennt
ein Gebäck wird gerührt das Gebäck
Lebr. und das Mehl Lebr. abgetrennt
zu einer Tasse Mehl Milch Löffel mehr
das Gebäck und rührt ab rühren
1/4 - 1 Stunde
in Mehlzeit 1/4 - 1 Stunde
in Mehlzeit 1/4 - 1 Stunde

Mehl- und
Eierspeisen

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Infantengeschichte.

30 gr. Jafa löst man in 1 Tasse Milch auf, läßt die Jafa auflösen in 1 St. Maß süßer 10 gr. Zucker & 1/2 Liter n. Milch fügen. Man trug vornehmlich man gut in pflegt ihn mit dem Goldschlägel, dann soll man ihn einen ruh und warmen, bei man ihn auf wappende Haie. Inzwischen laßt man Papstentform oder Christentform demnächst man sich einen Platanen ruh, die man mit einem feinen Perigonit beauf, einen kleinen Sackchen beauf n. sie in feinem Gold, sie auch kühn.

Infant.

12 Lier 300 gr. Zucker 250 gr. süßer Mandeln 1/2 Liter. Vanille 1 Messerspitze Zimt 2 1/2 Tasse geriebene Butter 1/2 Tasse Pfeffer. Man füllt einen mit dem Zucker zu einem gerüst, dann alle Zutaten Pfefferkörner fügen. Zuletzt Pfefferkörner und Pfeffer. In der Zeit wird 1 Stunde gr. kochen, später gefüllt n. kühn.

Kindchen.

1/2 Liter 30 gr. Zucker & 1/2 Liter 30 gr. Zucker 30 gr. Gipsin 1/2 Liter. Milch, Zucker, Gipsin werden auf Feuer zu einem

Die an Mehl zerrieben u. abgeseiht lassen
dann setzt man ein 4 Eier ein Zitronensaft
zu Pfeffer von dem klein Zerkleinert, ein
man in Falt sperrt und brüht. Auf Saff.
papier abstrichen lässt u. mit Zucker bestreut.

Vanille Langen.

300 g Mehl 100 gr. süßer Mandeln 100 gr. Zucker
100 gr. Butter, etwas Vanille 1 Ei 1 Eigelb
Rum geschmeckt. Ein Zucker wird in kleinen
Stücken in das Mehl gegeben, alle Zutaten
hinzufügen, und das Mehl kleine Brücken
formen bei mäßiger Hitze gebacken.

Mürbe Zuckerkugeln

1/4 lb Zucker 1/4 lb Zucker 3 Eigelb etwas Vanille
1 lb Mehl 3 Eigelb Pfeffer für ein
1 Eigelb geformt u. in feinem Zucker
gebrüht. Auf 1 Pfund bei gelinder Hitze ge-
backen hellgelb.

Sommer'sche Lebkuchen.

1/4 lb Zucker zerrieben 1 lb Mehl
6 Eier 1 Pfefferpfeife Netzen, etwas Vanille
1/4 lb Zucker 1 Eigelb Rum. Mit 1
Eigelb lässt man von diesem Mehl 1
Eigelb in Pfandab Pfefferpfeife, lässt sie
braun backen, bestreut sie mit feinem
Zucker.

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

2 Hflöffel Mehl. Das Eiweiß wird zu Schaum geschlagen in untermischt mit Pfefferminzöl. Zucker, Zimt in Ziegeln. Und diesen Teig werden mit dem Mehl 10 Minuten gebacken werden.

Pasteten.

5 St Mehl 3 St Zucker 1/4 St Pfefferminzöl
1/4 St Pfeffer 1/4 St Zimt 1/4 St Zitronenöl.
Pfefferminzöl Lamm

8 Eudollar werden mit 1/2 St Zucker feinmig geschüttelt, dazu auf 150 gr. gewaschen Pfefferminzöl, welche man in 1 Tasse feinsten Milch aufgelöst hat. 8 Blatt weisse Gelatine wird aufgelöst in mit dem Zuckerwasser unter dem Lamm geschlagen.

Gewürz Pfeffer.

1 St Mehl 1 Tasse Gewürz Pfeffer
für auf kaltem Roh in Zucker
1 Hflöffel Nektar in warmen Milch 1/2
Löffel abkühlend weisse Lamm wird
der Teig mit einem Löffel abkühlend
in in Fett brühen gebacken.

2 St Mehl 1 St Gewürz.

Zitronen.

8 1/2 St Mehl, Roh, 10 Eier 1/2 Milch 1/2 St.

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Zucker, Zinck, 2 \mathcal{L} Goldstaub. Zinck in Zucker
zum kochen, wenn es im Saß gabelt
ist. im Ringel.

Bratklisfen.

1 Pfl. Zucker, 6 Eier, 1 Toffa feinen Puder, 5 Pfl.
Zuckerpulver, Zucker Mehl. Der Teig wird kühlig
sehr geschüttelt in gelbes in 1 Toffa im Saß gabelt.
Der Teig wird Messerswitten dünn aufgeschoben in
eines Kist aufgeschoben. In dem Teig wird viel zu
dem gelben in gelben im Saß gabelt. Und
geschüttelt in Pfl. oder in Toffa sehr einflussreich
Pfl. zu.

1 \mathcal{L} Milch 1 \mathcal{L} Mehl, 3 Eier, Pfl., Zucker 6 Pfl. sehr
schon zusammen geschüttelt sein in einem großen
Toffa warm gabelt 1 \mathcal{L} Pfl., die Messer muß in
die Pfl. setzen. Die Pfl. muß warm
sehr einflussreich in einem Toffa Milch. Will
man Pfl. einflussreich, so muß man
sehr den Teig in dem Saß kühlig kühlig
lassen und die Pfl. davon sehr sein, wenn
man die Pfl. in Teig sehr will, so
sollen diese zu kühlig. Bei jedem kühlig
die Messer sehr kühlig sehr 2 \mathcal{L}
Saß zum kühlig.

Brunn Ritters.

Was sonst Putz wird in Milch gerührt &
dann in geriebenen Putz formen gerührt
& dann in Fett zerbrochen & mit Zucker
& Zimt bestrichen.

Grüßter Kopfzucker.

1/2 Maß, knapp 1/4 lb Milch, 6 Eier 1/2 Lutter
10 gr. Zucker 25 gr. Fett, abgeriebenen Libron,
soda 10 Pfd bitter Mandeln. Die Fett rührt
man mit etwas Milch in Milch zusammen,
läßt ab etwas geben. Zugewiesen wird
man die Lutter zu Pflaum, fängt alle Zucker
süß, zulaßt die Fett, man laßt den Zucker
am vorman Ost langsam geben, dann
1 Pfd backen.

Altkaffee Kopfzucker.

1/2 Lutter 1/2 Zucker 35 gr. Maß 20 gr.
Pflaum 7 Eier, abgeriebenen Libron
soda 10 Pfd geriebenen bitter Mandeln
10 Pfd Pflaum Pflaum.

Die Lutter wird gerührt, die Fett
abgerieben mit dem Zucker süß
geben, dann Löffelweise in einem
Zucker. 10 Pfd, noch 1 Pfd süß,
dann mit Löffelweise süßgeben: 1 Pfd
backen, dann mit Zucker bestrichen.

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Leckworte.

1/2 lb. süßer Mandeln in einige bittere Mandeln
1 lb. Zucker 12 Eier 4 lb. gewaschenes Pfefferminze,
200 gr. gewaschenes gewürfeltes Bergklee. 1/2 Pfund
Vanille 8 gr. Zimt, 4 gr. gepulverter Kalk 4 gr.
Zeremonie 4 gr. feingewaschene Silberpulver
50 gr. gepulvertes Silberpulver 2 Pfund Pfeffer
oder Silberpulver.

4 young Eier in 8 Eiern werden mit
Zucker zerdrückt in Pfefferminze gepulvert, alle
verarbeiteten Zutaten langsam vermischt,
sind sehr angenehm, so daß die Feste in
einem 1 Minut gewürfelt wird. Zerstört wird
das süße Geschmack darunter gegeben und
die Feste in der Pfingsten 1 1/2 Minut gepulvert
Auf dem Festen mit Pfefferminze
abgegeben ist mit Zuckerzusatz

gläser
Mundzucker mit Wasser
zusammengenommen.

Pflaumkuchen.

1 1/2 Pfund Zuckerkönig od. Pflaum-

1 " kleiner Zucker

3 " Mehl.

1/2 Liter Milch od. Wasser

Fett oder Butter nach Belieben
Zuckerkönig, kleiner Zucker und
Fett löst man aufkochen.
Dann rührt man Mehl und
Milch. Zitronensaft, Mandeln
Zitronenrind alles gut gemischt,
ebenfalls nach Belieben.

1 Eßlöffel Zimt, 1 Eßlöffel
Lebkuchen, 1 Lorbeerblätter
Pflaumen, 1 Lorbeerblätter

Fingern, 30 Gramm gerieben
mit Pfeffer in fei-
nem Wasser aufgelöst
sein, in einem Topf gut
verrühren, 8-14 Tage lang
kochen, bis es gelblich
oder weißlich wird und
dann mit Honig oder
Zucker bei lauwarmen
Wasser mit Gläsern lagern.

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Gräbbligum.

44 Lirag jorinn Dajna

1 Munn kofl 1 rök Grönn.

2 Löffull Rinn

2 Löffull Grönn 1 Ei.

Apfelforletha.

10 Zwieback 1 1/2 Apfel 4 St. Zucker 1 Eiern
 soll Lorinschen 60 gr. Zucker süßem Marmelade
 die Apfel werden geschnitten in viertheile ge-
 schnitten mit dem Zucker in Marmeladenform
 warmes. Eine Schaleform wird mit Zucker
 überzogen und mit Zwieback ausgelegt die
 Apfel in die Mitte geschnitten und Zwieback
 herum ~~geschnitten~~ gelegt, die man erst mit
 Zucker bestreuen soll. Das sind Zucker darüber
 gelegt und 20 Minuten backen lassen.

Solter Fingerring

4 St. Zucker 10 Eier 1 Librone 3 St. Gelatine
 4 St. Weizenmehl Fingerring, die Eier werden mit
 dem Zucker vermischt, das Mehl
 sein trockenerweise hinzugegeben
 und das Fingerring wunderbar gemacht.

Semelpudding

60 Lorinschen 1 St. Zucker 450 gr. Lorinschen
 150 gr. Pöpin 10 Eier Librone Pöpin.

Paiercrücker.

4 St. Paier 8 Liter Milch, Zimt, Apfelfingerring
 10 Eier 3 St. Zucker 450 gr. Lorinschen, Pöpin
 Zimt, Zucker, 150 gr. Pöpin.

Gelees und
Gefrorenes

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Fahntriegpasteren.

30 gr. Fata löst man in 1 Tasse Milch auf läßt
 die Fata auflösen in 1 Tasse, fügt 150 gr. Zucker
 & 2 Eigelber u. Salz hinzu. Den Teig verrührt man
 gut u. schneidet ihn mit dem Gelflößel, dann wolle
 man ihn ein Stück und verordnet man ihn
 auf aufsteigende Hitze. Jedoches laßt man
 Pastetenform oder Stiefelformen damit oder
 man füllt kleine Platten ab, die man
 mit einem feinen Reig mit bestrich, eine Kugel
 je darüber bracht u. sie in heißen Luftbad
 ausbäckt.

Pfostelovmoran.

2 Eigelber werden mit 12 St. Zucker fein
 gerührt, dazu noch 450 gr. gute Pfostelovmoran
 u. man in 1 Tasse heißen Milch auflöst
 1/2 8 Blatt Gelatine u. wird auflöst u.
 rührt den heißen Flüssigkeit unter den
 Leuten gassieren.

Mondamin Füllung

1 l. Milch 80 gr Mondamin 4 l. Zucker
 1 Löffel Salz, etwas Zimt, Vanillin 2
 Eier. Die Mondamin werden mit dem
 von der Milch eingeweicht, die übrigen
 Milch noch man mit dem Zucker

auf, gießt die Morwamm finnie, unter
beobachtigen rühren. Man rührt solange
bis es einfließt. Dann gießt man die
ganze hier finnie. Man spült die Pfanne
in ein Gefäß in der Form, fängt sie an
zu kochen und gießt Fruchtsaft dazu.

Quidling von weisser Milch.

1 Luttermilch verrührt man mit gutem
Lutterwasser, 2 Löffel Brinn. Dann kocht man
6 ^{oder} 8 Lutter in einem Gefäß in einem Gefäß.
Das wird, rührt sie unter die Luttermilch, gießt
das Quidling in Gläser zum Preis
werden.

Pfefferkuchenrezept.

10 gr. Mehl 1/2 Lutterwasser Pfefferkuchen 2 Löffel
gutem 10 gr. Butter, 5 Lutter 1/2 Lutter.

Die Butter wird zerlassen, Mehl gutem und
Pfefferkuchen dazu gerührt, mit dem
Milch gleich gerührt in abgekochtem, dann
kocht man den Teig abkühlen, spült
die Lutter davon, gießt den Pfeffer
hierher herunter in einem 7/8
Minuten. Das Pfefferkuchen wird sehr frisch
in der Form zu Tisch gegeben mit
Pfefferkuchen.

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Ringallen 6-8 Personen.

1. Stufe guten Johannisbrot - oder Apfelwein,
oder auch andere Wein. 1 1/2 Mr. Wasser, darin
den nötigen Zucker auflösen, 1/4 l Wasser
bringt man zum Kochen in kocht darin je
nach der Farbe das Weinab 10 Lt. v. oder
etwa Gelochium auf. Dann setzt ab mit dem
Wein in Zuckerwasser, kocht das Geloch in
einer Glasfale aufbewahren, noch 1 1/2 Mr. Wein
in paracelley bey Vermischung oder Pfanzsamen
Rein Aufguss auf.

Man Kocht auch sehr gut das Apfelwein
in wasser ab mit dem 1 Maß auf 1 Lt. Apfel.
und nicht mehr 6 Lt. oder in 4 Lt. v. Gelochium
wird man in etwas Rosmarin Wasser
auflöst. Man fügt Zucker, Zitronensaft, Wein
in Vermischung von dem Wein. Köpfe für in einer
Glasfale steht vorwärts in paracelley bey
Vermischung.

Lageraufbewahrung.

1. Stufe Wein 1/2 Lt. Wein 1/2 Lt. Zucker
10 g Vermischung & die 3 g. Wein. Zitronen
Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zitronenbrot
Moriscen 18 Lt. Wein Wein nimm
Apfelwein zu trinken Wein.

Ein Lohr wird geschnitten 14 Lohr fallen in
Küpfel offen. In Lohr schnell umgeachtet
das übrige wird durch die Fließformmasse
gebraten. Darnach, das Geschnitt in verschiedenen
Formen. Alle Zutaten werden sehr geschnitten.
Zutaten der Masse. Das Teig wird in einer
Frischling form geschnitten in 1 Minuten in verschiedenen
Formen geschnitten. Nach dem geschnitten wird die
Formen sehr geschnitten mit verschiedenen Zutaten
Salz in Lohr mehr noch eine Masse,
das geschnitten geschnitten.

Ein Lohr

Wird mit einem Lohr geschnitten in
eine Form geschnitten geschnitten in
Lohr geschnitten Salz, geschnitten in Form
geschnitten in Form geschnitten geschnitten
geschnitten in Form.

Ein Lohr

Man kauft 4 St Lohr geschnitten in
Form, geschnitten geschnitten geschnitten
und geschnitten geschnitten, geschnitten
geschnitten mehr in Form. Man
muss eine gute Masse von 14 St
geschnitten und 3 Lohr geschnitten, geschnitten
geschnitten in Form. Mit dem Lohr geschnitten

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

hillion, fülle man die Messpige an und
gibt hinzu 2 Eßlöffel Sopsen, 3 Eßlöffel
eingekochte Walzenwurzeln 1 Tasse weiß Wein
Süßholzwurzel 1 Tasse süßer Saft von
Pfefferminze, gibt Honig in diese Tasse
bis es einbreit. Das Drogen wird auf Mäpfel
gebacken und dann zu Löffel gegeben.
Süßer Saft von Walzenwurzeln von einsechzig.

Opfelmesspige. 6-8 Personen.

In diese messpige süßer Saft von
Drogen eingekocht in ein Messer
Denn Süßholzwurzel in etwas Wasser eingekocht.
Zugewiesen wird man 6 Eßlöffel 2 Eßlöffel
Zucker 10 St. Mehl, Mehl ein 10 St. Mehl
zusammen in ein Saft von süßem Saft von
Wurzeln. In einer Pfanne kocht man es
Soll gegeben wird die süße Saft von
in dem Saft in kocht sie in dem süßem
Saft von beiden Teilen von. Es wird sie
mit Zucker in ein Saft ab süß
zu Löffel.

Verfallenen.

Es wird 44 St. Verfallenen sein gegeben
in einem mit süßem Saft von süßem Saft von
Mischung wird ein Saft von süßem Saft von



Aprill ofen in Zutter.

1. St. onbegreifliche Apr. 1. St. Zutter. Die Offiz.
worden mit kaltem Wasser abgewaschen, damit
sie in Form gefüllt. Durchgeschüttelten Lamm mit
form, um Lage mehr in Aprill. in einer
Pfanne in Wasser von Zutter bewahren. Am
anderen Tagn läßt man sie auf dem
Lamm heiß, doch nicht weiß Mehl, legen
sie dann in ein Fünffingerob, das heiß
wird hingestellt, darauf ganz offen. Nach
8 Tagen wird das Heiß noch einmal auf,
galtlos.

Pflaumen mit Rotwein in. Offiz.

6 St. süße Pflaumen 750 gr. Zutter hal Offiz
12 l Rotwein 20 gr. gemahlen Zutter Zimt
Malt, man kochet die Pflaumen, läßt
den Zutter, Offiz, Rotwein Garsung
garkochen, gibt die Pflaumen in d.
Weilen hinein in. läßt sie zehnmal
3 Min. Kochen nicht sie ganz für
schick in. läßt die Pflaumen noch mehr in
Kocher in. fülle sie in Gläser od. Töpfe.

Reibar in Zutter

Das Reibar wird geschält in d.
geschüttelt, mit kaltem Wasser

Ein-
gemachtes

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

überbringt auf 12 Rohrerl. wird nun $\frac{3}{4}$ Z.
Zucker, 100 Z.
Zucker löst man mit $\frac{1}{4}$ Meßkaffee
auflösen, löst 100 Rohrerl. darin $\frac{1}{2}$ weiß
Nagel, legt 100 Rohr. mit dem Messer
in eine Glasbüchse, stellt den Topf auf kühlig
ein. gießt ihn dann darüber und warmt
aufkochen die Flüssigkeit.

In die Messunglöcher legt man 100
gefeilter Rohrerl. nach dem was oben
steht, ist, auf einem feinen gelben Zucker
darüber, warmschmelzt die Flüssigkeit, löst sie
10 Min. Nagel.

Schwarze Marmelade.

12 Schokolade. 12 Zucker.

Man zerhackt die Schokolade in. schmelzt sie in
dem mit wenig Wasser aufgekochten Zucker,
man rührt man beständig bis die Masse
sinnlich aufkocht in feine für den in kleinen
Gläsern.

Joformel-Berechnung.

Das ungeschmackte Rohr wird zerhackt,
abgerieben Zucker hinzugeben. Das
Rohr wird zerhackt in aufgekocht, das
Joformel wird abgemessen in das
Rohr in Gläser gefüllt. Den Rest

signir auf einem Glase, worin sich das Gede
Leister hinein bildet. Ein Glase stellt man
in Zerstreuung. Einmal sich auch noch dem
Namen zu.

Trankwein.

5 lb feines Linsen. Mit Zerstreuung
Leister hinein. Mit Zucker 1 lb
das Zucker wird mit dem Zucker
gute in Zerstreuung. Ein anfang
Linsen werden nun darin
Nacht, dann mit dem Zerstreuung
gewaschen, die Zerstreuung
werden, dann die Linsen. Das
wird gehörig eingeweicht, alle
dortin zerbricht in auch
Glase gefüllt. Ein zu
Zerstreuung in dem, Zerstreuung
wird in Zerstreuung gelagt, mit
Zerstreuung zu Zerstreuung

Trankwein in Zerstreuung.

1 lb Zerstreuung wird
gewaschen, um die Zerstreuung
dann in Zerstreuung
wird 2 Zerstreuung
Zerstreuung wird mit 1 lb Zucker

Pasteten
Backwerk
Getränke
Ver- schiedenes

8 Altkorn u. weißer Pfefferkornen aufgesetzt
ein Fardgrünthal ferner aufgesetzt dann in
Glasur gefüllt u. eingekümmert
Zinbarneckenmalen.

Man läßt ein Zinbarnecken mit einem wenig
Kupfer u. ein wenig Kupfer, bringt sie auf
1 Zieh - Ring 1 St. u. läßt aufsteigen dann 3 St. u.
Zinbar. Das Misch wird mit dem Zinbar
selbst gemischt bis es dick eingemacht
ist dann in kleine Gläser gefüllt u.
eingekümmert.

Essig Pfefferkorn

5 Pfe. Pfefferkorn

1 " Zinbar

1 Kupfer Essig

1/2 " Essig

1 Kupfer Spitze Pulver

gimlunne fusth.

2 Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter
Wasser kochen, dann 2 Pfund
gimlunne zugeben, bis kochen
dann noch ein wenig kochen
lassen in Tasse trinken.

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Süße Speisen

Reinweiß. 12-14 Personen.

1 1/2 St. gelber Reis, 1 Libron, Zimt
400 gr Zücker, 1 Flasche Weißwein,
1/2 Tasse Rum, 2 l Wasser.

Der Reis wird gewaschen, getrocknet in
mit dem Wasser langsam ausgegallt.
Die Reiskörner müssen ganz bleiben,
nicht viel zerfallen. Wenn der Reis anfängt
weich zu werden, fügt man ein Libron
Zucker und 1/2 Tasse Rum und
Zücker hinzu, läßt ihn langsam kochen,
füllt ihn dann in Gläser. Vor dem
Serviren wird man ihn mit Rum serviren.

Pistachienmilk.

2 1/2 l. Milch 250 gr. Zucker, 450 gr. Pistachien
230 gr. Mandeln.

1 1/2 l. Milch wird mit der gewaschenen
Pistachien und dem Zucker zerrieben,
Pist. Mit der übrigen Milch wird die
Mandeln zerrieben in die Pistachien
Milch gegeben. Unter Rühren
läßt man die Pistachien kochen, dann
gibt man sie in ausgegallte Form.
Vor dem Serviren wird man sie mit
Zucker serviren.

Pasteten

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Limonenwasser.

8 Lir 400 gr. Zucker 1 1/2 Litron 1 Glas Wein
3 Blatt Gellanina reiben aufglöhen in einem
1/2 Tasse Wasser. feip.

Die Ligele werden mit dem Zucker zu
Schum gerührt, das Rest und die erbeizelane
Limonenpfele zu geben, dann die aufglöhen Gel.
latine zugeben das feip gepflanzte feipfema, alles
in ein Glaspfale füllen feip werden lassen
Nacht pariret man feipbensch.

Stromung.

1 L Milch 100 gr. süßen Mandeln 10 Pfl. bittere Mandeln
100 gr Zucker 1 Pfl. Vanille. 10 Blatt Gellanina
reibe

Die Milch wird mit allen Zutaten aufgekocht
dann läßt man sie etwas abkühlen, fügt die aufgek.
Gellanin hinzu, gießt die Speise in ein
Glaspfale, läßt sie vor dem Versetzen feip
Gesamtschmecken.

Strommilchspeise.

1 L frische Strommilch 150 gr. Zucker etwas
Limonenpfele 3 Blatt reipe Gellanin
1/2 Glas Wein 7 Blatt rote "

Die Gellanin wird mit etwas feipem

Kaffee aufgelöst und vorsichtig mit der
Eutermilch vermischt alle Zutaten zugeben
und die Pfirsa in einen Glaspokal gefüllt.
Sagen Wonnepfefferchen oder Feuerspeise.

Stärkungsmittel.

1 l Milch & 1/4 l Zucker 1/4 l Wein-
säure einige geriebene bittere Mandeln oder
Wonnepfeffer

1/4 l Milch noch mehr mit dem Zucker auf,
mit 1/4 l Milch löst man die Mandeln auf,
rührt sie in die warme Milch, löst die Pfirsa
auf. Nachher gießt man mit dem 1/4 l Wein-
säure den Saft von 1/2 l Zitronen in die
Mischung. Füllt den Becherglas in einen
gekühlten Form. Rührt ihn um und
Sagen und presst ihn mit Feuerspeise.

Feuerspeise oder Flammwein

1 l Milch 1/4 l Wein 2 Eßlöffel Zucker oder
Zinn und Zitronensaft.

mit dem Milch rührt man den Wein um, die
übrige Milch noch mehr auf gießt den
Zinn hinein und rührt ihn bis er klappert
wird. Dann gießt man den Flammwein
in einen gekühlten Form und gibt
ihn zu Feuerspeise.

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Kirschenauflauf.

2 l. ausgekaltete feine Kirschen Noßmann mit
Zucker und Zimt und gießt sie auf ein Feß.
Von abgelaufenen Saft wermscht man mit
1 l. feinem Wasser, 1 Eßl. Mehl & Zucker und 2
Eier, gerührt alles zusammen und mischt die
Kirschen darunter. 20-30 Zwieback bestreicht
man mit Butter 1 Auflauf oder Springform
streicht man erst leicht 1 Lage Zwieback ein,
dann 1 Lage Kirschen, Zwieback in 1 u.
Licht die Preise 74 Rinde im Ofen und
gibt sie frisch zu Tisch mit Zucker bestreut.

Apfelauflauf.

1 Eil Apfel wird geschnitten in 4 Teile ge-
schitten ungefähr 2 Pfundstücken soll die
werden mit Zucker, Zimt, Apfelsauce
1 Eßl. Lorbeer, 10 gr geschnitten süß und
geschnitten Mandeln weiß gestreut. Ringstücker
20-30 Zwieback werden mit Butter bestreicht
und Apfelsauce die Zwiebackstücke und Apfel in
eine Auflaufform gefüllt. Der Auflauf
wird 74 Rinde geloben nur frisch
Ofen. Zu Tisch gegeben mit weißem Zucker
und Apfelsauce.

Mann kann sich selbst Befehlungsweisung
sindem man sich zunächst gewöhnlich
brat vorwiegend, vermehrt mit Zimt gepulvert
Nallur und Oben sich vielfach
Nallur.

Pfeffermischung in der Form zu geben.
200 gr. Zimt, 100 gr. Pfeffer, 100 gr. Pfeffer, 100 gr. Pfeffer,
100 gr. Pfeffer, 100 gr. Pfeffer, 100 gr. Pfeffer,
Pfeffer, 100 gr. Pfeffer, 100 gr. Pfeffer,
Zimt und Vanille fein. Vermischt die
Masse mit dem feinst gepulverten Pfeffer
füllt sie in eine zierliche gemachte
Form und lässt sie 1 1/2 Stunden
sich setzen. Man kann auch 1 Pfund
Weinsteinsäure.

Feinbrannt.

2 Ltr. Feinbrannt 10 Ltr. 10 Ltr. 10 Ltr. 10 Ltr.
10 Ltr. Pfeffer.

Die Feinbrannt werden durch ein Sieb
dann vermischt mit dem Zimt und der
aufgelösten
Gelatina. Man lässt die Form bis es
wird lässt dann die feine Pfeffer
wird, füllt die Form in eine
Glasflasche.

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Rote Grützen.

Mann Nimm fange jeden roten Frucht saft
worausman, z. B. Himbeer = Johannisbeere = Erd-
beere und Löffel saft. Mann sammle den Saft
mit dem süßigen Zucker und Wasser, dann
mische man ihn ~~man~~ mit dem Litarum
auf 1 Ltr. Flüssigkeit mit dem 100 gr.
Kornstärke oder 100 gr. Löffelstärke oder
80 gr. Mandarin. Mann besetzt sie ab von
dem Saft gerührt zum Rührer das Löffel-
maße oder der Stärke, den übrigen Saft noch
man erhit und gießt das gemischte hinein.
und unter beständigem Rühren läßt man die
Saft sich werden und kochen pflegen. Mann
füllt sie in ausgepöhlte Formen und pre-
stet sie mit Kornstärke oder 100 gr.
Litarum. Im Teller ist rote Grütze saft vermischt
mit Wasser süßer Milch gegessen.

Biskuitspeise. für 6 Personen.

1 l Milch 10 Pck. Vanille 100 gr. Zucker 8 Eigelb
1 geschöpft Löffel Löffelstärke 2 Löffel
Obervoll 50 gr. Löffelbiskuit.

Mit dem Löffelbiskuit kocht man eine Omelette,
pflegt und. In Milch bringt man zum
Kochen, gerührt die Zucker mit dem

Leinwandmehl fein in ein Sieb durchsieben.
Die Masse wird sehr schnell dick, wenn
man sie auf ein Sieb gießt, und gießt
die Masse mit Galen.

Fürst Stübler

1 1/2 lb feine Pflanzensamen 375 gr. Zucker
einige Marksenen 1/2 lb. gute gewaschene Pfeffer-
körner etwas rote Pfefferkörner etwas Weizen.
Die Pflanzensamen mill man in 3 Teile 1 Teil
läßt man kochen 1 Teil vermischt man mit
der Pfefferkörner 1 Teil füllt man Wasser und
vermischt sie mit dem zerdrückten Mark-
senen. Von 3 Teilen laßt man kochen
in einem Sieb sehr langsam in viel Wasser
und laßt sie kochen 3 Stunden lang.
Dann wird sie gesiebt und sofort
vermischt.

Pfefferkörner.

20 Mark feine Pfefferkörner oder Pfefferkörner 1/2 lb
Kornzucker 1 lb Pflanzensamen 15 Mark Wasser Galen.
Die Pfefferkörner werden abgewaschen und auf ein Sieb
gesiebt, mit der feinen Pflanzensamen ver-
mischt in viel Zucker. Dann wird sie auf
gelbes Galen verwandelt in einem Sieb.
Sofort laßt man es kochen und
kochen in Sieb.

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

4
Zutti-folli für 4-6 Personen.

1/2 l Milch 60 gr. Zucker einige geriebene bittere Mandeln
Salz, 3-4 Finger etwas Vanille 10 Pfd. Mehl
oder Vanillepulver. 60 gr. Weizenmehl 1 Eßlöffel
eingeweichte Leinwand 1 Eßlöffel eingeweichte Pfeffer
1 Eßl. gewürzte Limbade 1 Eßl. eingeweichte Pfeffer
bitter 1 Eßl. eingeweichte Pfeffer. über gelbete Pfefferminne.
Zutrennung.

Ein halbes Liter Milch kocht man auf mit Zucker
und Vanille. Ein halbes Liter kocht man in
der übrigen Milch und dem Salz um so
gibt sie in die kochende Milch und kocht
sie auf und läßt den Saft etwas abkühlen
und gibt den feinsten Pfefferminne Pfefferminne
süß. 1 mittelgroße Glasflasche kocht man
mit den kleinen Linsen auf (oder mit
Weizenbrot) kocht ein weiches Pfefferminne
in darauf es gibt den Saft darauf. Man
kocht ein Glas mit gelber in kleinen
Mandeln.

Leinwand gelber Pfefferminne.

1 l Milch 1 Eßlöffel Zucker 1 Eßlöffel Zucker
4 Finger 80 gr. Mehl oder
Weizenmehl.
1/2 l Milch kocht man auf und mit

4 l wird das Baisammel und Sigall an,
gerührt. In der Doseman Milch läßt man
abkühlen werden, gießt die Masse in einen
ausgeprägten Form, füllt ab noch dem 1/2
Nollen füllt sie mit Zimberseien.

Reichersbrotzaisa.

Reichersbrotzaisa füllt man abgeseigt, in
fingerlangen Rosten geschnitten mit 1 l Wasser,
Zimt, Zitronensaft oder auch Mehl, in der
Dose gerührt. 10 gr. Baisammel, wird
mit einer Tasse Nollen Wasser vermischt
in der Doseman Reichersbrotzaisa geschnitten mit
dem nötigen Zucker. Man läßt die Roste
mit Wasser, gießt ab in eine Glasflasche,
füllt sie mit Nollen Milch oder Baisammel
seien.

Sorbeerzaisa

125 gr. Zucker 1/2 l Wasser 125 gr. Zucker 1/2 l Milch
125 gr. süßen Mandeln oder auch Zitronensaft
abgeseigt Zimt 1 Tasse Wasser
50 gr. Zitronen 1 Tasse Zitronen 7 in
Milch geschnitten 1 Tasse in geschnitten
Tasse, die Zucker wird gerührt,
dann 4 Sigall in Zucker in diese Masse
mit einem halben Tasse saure Pfanne

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

gerührt, nun werden die übrigen Zutaten
hingefügt in 1-2 Pfloßal gerührter Saft
und der saure Saft. Im Füllungsform wird
mit Zucker und gerührter Saft überzogen
der Saft hinein gefüllt, in der Form
Pflaster 1 Stk. gelassen. Dann gefüllt je 1 oder 2 Stk
gegessen mit Wein oder Wasser.

Vanillin Pflaster.

150 gr. Saft weißer 1 Stk. Milch 150 gr. Zucker 2 Pfloßal
Zucker 10 Stk. 10 Stk. Vanillin.
In einem Topf löst man die Zucker gerührt
mit Milch und Zucker hinein in kochen die Milch
dazu, das wird auf dem Feuer abgekocht
in 10 Stk. 10 Stk. unter dem feinen Sieb abgeseigt.
Nicht, dann das zu 1 Stk. 1 Stk. je 1 Stk. 1 Stk.
je 1 Stk. 1 Stk. gezogen in ein ein mit Zucker
überzogenen Form gefüllt. Im Form dann
man je 1 Stk. 1 Stk. 1 Stk. mit einlegen
der Pflaster muß 1 Stk. 1 Stk. 1 Stk. und
dann wieder mit Pfeffer oder Pfeffer.

ersten Saft 1 Stk. 1 Stk. 1 Stk. 1 Stk.

Königsbrunnen.

1 st. Lutter 1 st. Wehl 12 Lins & 1 st. Zutter
& Litteron 200 gr. Litteron 10 gr. Litteron
1 Postel Lutteron.

Die Lutter wird feinmig gerührt 7 yong
Lins und 8 Litteron und die Zutter zugefügt.
Dann allmählich das Wehl und die Litteron
Zitteron, zulaßt die feinstgesehene Lins,
Litteron und das Lutteron. Die Lins wird
in die Königsbrunnenform gegeben und 1 1/2 Min.
gebacken.

Fischbrunnen.

200 gr. Lutter, 6 Lins, & Zutter 1/4 st. geriebene
Mondeln & 1 st. Zutter Fischbrunnen 1/4 Wehl.

Die Lutter wird feinmig gerührt, 6 Zutter
& 1 st. Zutter dazu 1/2 Min. weilen. Die Litteron
Litteron wird gerieben und mit 6 Litteron Litteron
Litteron ausgegossen. Mondeln gerieben, alles
langsam in den Teig gerührt.
Zulaßt das geschaltene feine Litteron
Litteron. Dann die feinstgesehene Lins
Litteron. In einer Springform 1 min.
Min. gebacken. Nach dem Abkühlen wird die

Backwerk

Getränke

Ver-
schiedenes

Trock mit Pfefferkornen gütz überlegen und mit
Pfefferkornen. ansetzen.

Trocken No 1.

1 St Lutter 3/4 St geseibte Weizenmehl 1 St Zucker
1/2 Lutter 1/4 Weizenmehl abgewaschen Zitronensaft
2 Pfefferkornen.

Die Lutter zu Formieren gerührt man gibt
man abwaschen, ein feigalt ein Pfefferkorn
Zucker unter künftigen weissen feigen, dann
Löffelweise das Mehl. Mehlman alles 1/2 Lutter
gerührt ist, feigt man den Rest und den
Zitronensaft feigen, 1 Pfefferkorn Löffelweise in
das zu weissen Lutter geseibte Weizenmehl.
Dann feigt man in einer Form feigen
in 1/2 Lutter backen.

Trocken No II.

1/2 St Lutter 1/2 St Weizenmehl 1/2 St Zucker
1/2 St Löffelweise 1 St. feig 1 Lutter Mehl.
abgewaschen Zitronensaft.

Die Lutter gerührt, man feigt Zucker feigen
und alles andere feigen unter künftigen
weissen. Zusage ein feigalt Pfefferkorn
und den weissen Zitronensaft.

Trüpfelwein.

$\frac{3}{4}$ lb Zuckers & 1 lb gepulv. Ranz aufheben,
 $\frac{1}{4}$ " Zucker 10 Eier 1 Zitrone 1 Anisöl
 100 Wein 1 Eßl. feinen Weizen.

Zucker wird pfänmig gerührt, bis alle
 und Zucker ohnempfindlich sind in Wein.
 Dann ein kleines Eßlöffel Wein, Ranz und
 Pfeffer & Zitrone, zuletzt Portwein in
 fressen. Ein Glas wird bei gleichmäß.
 iger Hitze gehalten 14 Min. Dann dem
 fressen mit Zucker ganz erweichen in
 eingetragenen Feinwein.

Reichwein.

100 gr Zucker, 2 ganze Eier, 3 Eigelber, 100 gr
 Zucker, 2 Eßlöffel Wein, 1 lb Mehl.

Dies wird alles zusammen gerührt, dann auf
 einen kochenden kochenden Wasserstand
 aufgewollt. Mit dem Zuckerwein geteilt
 in längliche Reife, diese werden erweichen
 gen und in Wein oder Sekt und
 mit Wein oder Sekt.

Getränke

Ver-
 schiedenes

Pilz.

$\frac{1}{4}$ l. Milch oder Rosina 3 Lins, 200 gr Weizenmehl
2 Eßlöffel Kartoffelmehl, 2 Eßlöffel Zucker, etwas
Vanilla 2 St. Salzlake etwas weißer Wein zu
kochen. Alle Zutaten werden verrührt.

Ei oder Leinwand.

200 gr Linsen, 6 Lins. $\frac{1}{2}$ St. Zucker $\frac{1}{4}$ St.
gewaschen Mandeln $\frac{1}{2}$ St. Salzlake oder
 $\frac{1}{4}$ Maßl.

Zubereitung.

Die Linsen wird pfennig gewaschen, 6 Linsen
 $\frac{1}{2}$ Zucker dazu 12 Runden kochen. Die Ei oder
Linsen wird gewaschen mit 6 Eßlöffel Wasser
aufgelöst, Mandeln gewaschen, alles langsam
in den Teig gerührt. Zuletzt das gewaschene
feine Weizenmehl dazu geben. Dann das
Fein geschlagen Linsensamen. In einer Spring-
form eine rechteckige Runde gabeln. Auf
dem Abkühlen wird die Form mit Pfand,
Leinwand überzogen und mit Pergament
besetzt.

Salat.

$\frac{1}{4}$ l. Linsen, 2 Lins. $\frac{1}{2}$ St. Zucker 18 l. Rosina
1 Pfefferkörbe kochen, etwas Vanilla 1 St.
Maßl. weißl.

Zubereitung.

Alle Zutaten werden mit einander vermischt
der Teig sehr gut durchgearbeitet, dann ein
außergewöhnlich mit einem Ringlof Kuchen ab-
gebacken und diese fallweise gebakten.

Kleiner Mischbrotlof.

1/2 St. Leinwand 100 gr. Zucker, 1 St. Mehl, 1 Ei,
2 Pföffel Rührer ganz in Butter.

Zubereitung.

Ein Leinwand wird in das Mehl hinein ge-
tan, so daß es mit dem Rührer ganz in Butter
gebacken wird. Der Teig wird sehr
weich, dann außergewöhnlich mit einem
großen Ringlof abgebacken und
ringförmig mit Teig vollständig belegt.
Die Leinwand werden fallweise gebakten
und mit Frühlings belegt.

Mischbrotlof.

1 Ei, 1 St. Zucker, 1 St. Mehl, 1 Pföffel gebacken
Misch. Ei und Zucker werden sehr
schonig gerührt, dann Mehl und Misch zu-
gefügt. Auf ein gut abgewaschenes Blech von
dem mit einem Pföffel kleine
Brotchen belegt und bei sehr hoher
Hitze gebacken.

Getränke

Ver-
schiedenes

Periz Muffen.

1 Lt Maff, $\frac{1}{2}$ Lt Lutter, 2 Lins, 200 grs Zuckers.
 1 Maffpoffige Netron oder 200 Willen.
 Die Lutter wird zerwielet für Zuckers
 Maff eingemengt. Der Teig muß ziemlich
 feig fein, fomp mit einem wof oder Waff
 fingen. Man füllt ihn in einen
 Luffpoffigen und preffe ihn wof kaltem
 Waffer oder Luttern wof ein gut obers,
 vielmal das. 5 Lutter die Luffen, 5 Minuten
 fpon fallbrun. In einem Luffpoffen fallen
 sie fief Waffanlung.

Geruchter Pfefferkuchen.

1 $\frac{1}{2}$ Lt feines Weizenmaff 6 Lins 1 Poffa Maff
 $\frac{1}{4}$ Lt Lutter 1 Lt Zuckers 40 grs fief 12 Littern
 20 Pfl. geriebene bitter Mandeln 200 grs Mandeln.
 Die fief wird mit einem wenig Maff und
 Maff zerwielet und zum waff fpon an einem
 warmen Ort gefe, eingewiffen zerwielet
 wenn die Lutter gilt für, Zuckers, Maff, Maff
 in fief fingen, zulasse das fuffen. Man waffet
 und fplage die Luffen küffig, füllt die Teig
 in eine form, laffe sie an einem warmen
 Ort gut gefen in 1 Minute. Wof dann
 fingen wird die Luffen mit Mandelfaffen befe
 und mit Luttern befe.

Marmorkuch.

12 St. Zucker 12 St. Weizenmehl 74 St. Zunder, 6 Eier 6 Pfd.
1 Pfd. Schmelz 12 St. Lorbeerzucker 1/2 l Milch
abgerieben, abgerieben, abgerieben.

Die Zucker wird zerrieben, die Eier abgerieben
mit dem Zucker feingemischt. Dann Mehl und
Milch Schmelz, zerlegt Schmelz und feinsten
Nagelstacheln geschlagen. Die Eier das Eiweiß wird
mit abgerieben, abgerieben. Abgerieben wird
das Eiweiß und das gelbe Eiweiß in die Form
gegeben und eine Stunde gebacken. Vorher mit
Zunder bestreut.

Grünkuchen.

12 St. guter Grün, 3,75 gr. Zucker 10 Pfd. Eier 6 gr.
frische Mandeln 12 Litronen 10 gr. bittere Mandeln.
3 grüne Eier und 7 gelbe werden 1/2 Stunde mit
dem Zucker fein gemischt. Dann Schmelz
das Grün die grüne Litronenpulver und das
Eiweiß. Zucker das feine feinsten Zucker darinnen
gezogen. Die Kiste wird in einer Form 1
Stunde gebacken. Danach zerhackt
und mit Pfefferminzöl und Zucker zerhackt.
sind fertig gemacht.

Postolowungsz.

2 Zierapf 125 gr gepulvten Kautzucker
150 gr. gewinnene Postolowung 2 Maßel Wasser.
Man rührt das Zierapf mit dem Zucker feinmisch,
setzt die Postolowung und Wasser dazu. Man rührt
morn alles auf kochendem Wasser gleich, dann
wird der Guß gleich über die Torte gegossen, der
er sehr schnell fest wird.

Zuckerzuckerz.

15 gr Kautzucker 1 Maßel Zierapf einige
Tropfen Zitronensaft.

Dieses rührt man gleich und weiß, füllt es
in ein Gefäß aus Pergamentpapier, sprenkt
die Torte ab und preßt feinstreif Torte und
Zuckerzucker auf die Torte.

Zuckerz.

2 Zierapf, 200 gr gepulvten Kautzucker, etwas
Zitronensaft.

Das Zierapf wird zu Pulver gepulvert, der
Zucker zugefügt. Der Guß wird über die Torte
gegossen und diese einige Minuten in dem
Brodofen gegessen, damit der Guß
fest wird.

Rosentrucken.

$\frac{1}{2}$ lb Lutter 6 Lins 1 $\frac{1}{2}$ lb Maß 200 gr. Zuckor
weißlich $\frac{1}{4}$ l Milch 30 gr. Jafa $\frac{1}{2}$ Silbrou 100 gr.
süßer Mandeln und ninnig bitter 100 gr. Lorinssan
100 gr Rosin.

Man nuch 1 Meind Jafenspritz, mit der Jafa also
Milch und Maß. Inzesssan gewicht wenn ein Trutter
fügt ein jungen für Maß und Milch losen. In
laß das Jafenspritz, verhält ein Trif Lins und
sollt ihn aus und bespritz ihn mit dem was
missen Rosin, Lorinssan, Zuckor und yn
süßeren Mandeln. Man pfundal wenn
traisen von dem Trif verlaß man zufernen
sollt und in die Springform setz. Traifliche
Runde Linszeit. Das Linsan von mit also
Rosinwasser bespritzan werden und also
Linsenzucker verreiben.

Bordwarz.

Ein Gewicht $\frac{1}{4}$ lb Lutter 3 Lins, 3 Löffel Zuckor, 6
Löffel Jafa 1 Löffel Rum, vom Maß soviel
so einmal ansetzt. Maffendit den Trif aus,
getrieben, von Lutter wie die Gerächlig

Schwedischer Punsch.

1 Flaße feiner Orsat 1 Literon $\frac{1}{4}$ 12 Zuckers
1 1/2 1 Kaffee 1 Rhein Lißfa Citronen.

Das Wasser mit den in Wein zerhackten
sauren Litronen gekocht. Zugewiesen sehr
man den Orsat auf die Feuchte gegos-
sen. Jagen Nudel. Das Kaffee Zuckers
wasser. 24 Stunden stehen lassen, dann
durch ein Sieb gießen in Flaschen füllen
den verschließen und verschicken.

Glühwein.

1 Flaße Rotwein, ein Zintl Rognon,
Vollan Zitronensaft $\frac{1}{2}$ 12 Zuckers, alles
aufkochen und wohl heiß trinken.

Maitrank.

Man nimm Waldmeister, und den Waid
der wohl nicht gekocht ist, der wird schnell
abgewaschen in einem Siebe geseiht in
Zitronensaft voran gegossen. Alles
gießt man einige Flaschen, Nudel oder Wein
wein voran, und füllt die Kränze
wieder voran.

Getränke

Ver-
schiedenes

Lebener Bock.

Man vermischet 2-3 M pfönn erdgeschaffen
Lebener, ein halbes Maß Honig, mit
500 gr. gemahlen Zuckar und etwas Wasser
läßt sie 6-8 Stunden gären, dann gießt
man 5 Flossen Mehlwein dazu und stellt
in Bock weiß halt.

Apfelsinen Trank.

Man nimm 2 Flossen Mehlwein 1 Flossen
Borwein 6 Apfelsinen 1 lb Zuckar 1 lb Wasser
die Säure abgessene Schale der Apfelsinen
läßt man in Wasser erweichen, gießt sie
darauf ein Sieb, vermischet sie mit dem Wein
und Zuckar, gießt sie in einem Pfand
geschüttelt Apfelsinen hinein, es sollte ein
Bock weiß halt.

Heer Wein.

In 1 Flosse weißen Wein nimm man
300 gr. Zuckar und ein Pf 1 Liter 5 gr.
ge sie, gerührt alles gut durchsinnern
schlägt es mit dem Pfandkäufer auf dem
Fuder bis zum Aufkochen. Führt den
Zinnwein in ein Gefäß und presst ihn
in ein Pfand.

1 lb Milch 200 gr. geriebenen Pfand.

Saife Punsch.

$\frac{1}{2}$ fl. Gemeiner Wein 1 Zitron 2 flaff
Borwein Pullen Zimt 1 $\frac{1}{2}$ lb. Pfeffer 1 lb
Zucker. Der Borwein wird mit Pfeffer und
Zucker gekocht, dann Wein u. Zitron hinzugefügt.

Simliffes Kraut.

2 lb. Milch kocht man in fei, süß ausser
Vanilla, 1 Puller M. Pfeffer zerhacken u. misch
mit Zucker koch. Löffel voll Gewürz 3 Mal im
Tag trinke u. so viel ab dann sofort in Gläser
gefüllt.

Löffel.

1 lb Zucker auf dem 1 Zitron abgerieben
ist, wird mit 1 lb. Pfeffer gekocht, dann
fügt man Zitronensaft 2 flaff Pfeffer
1 Gl. Wein hinzu u. so viel ab dann sofort in Gläser
gefüllt.

Wein Posa.

Zu einer Posa gefüllt.

3 flaff Pfefferwasser 3 Gläsern Linsen
2 " Kirschen Wein Zucker u. Zitron
Das muß abkochen, 1 Pfund Meersalz Zucker u.
1 lb Zitronen Saft muß gekocht und in feine
Pfeifen gefüllt und feine gelbe

wenden. Annanab zur Pfla.
 Ist man Annanab so brünst man einen
 Litteren pfeifen hinein zu pfeifen. Auf
 eine Pfla brünst man ein Litteren Gabyen
 soll Annanab.

3 Aprilian

4 gylt Maß 1 Pfund Zucker
 3 Litr Litteren Litteren Litteren
 1/4 Litteren 1/2 Litteren Litteren Litteren
 1 Litteren Litteren Litteren Litteren

12 gylt
 5 & "

Maß
 Litteren

4 "

Rufin

1 1/2 "

Mundeln

1 "

Zitterwerk

2 "

Zitterwerk

800 g

Gufa

4

1 1/2 - 2 Litteren Mily

Gr 10 Liras Dayt mitz wasser

Genßbrunn

Wylgarn

Salzwasser

Im Johann'sbrunn	24 Liras	Boeffen	4-5	Thy. Futhen	6-7	Thy. Futhen	10	Thy. Futhen
" Joseph'sbrunn	19	"	4-5	"	5-6	"	9-10	"
" Lorenzbrunn	10	"	2	"	3	"	3 1/2	"
" Adam'sbrunn	15	"	1 1/2	"	2 1/2	"	2 3/4-3	"
" Simonbrunn	10	"	1 1/2-2	"	3-4	"	—	

Nach 1 thy Futhen wird die Brunnwasser

um 10 Liras so verkauft.

Ein Klystier mit Salz und etwas
Pfefferkornöl einige Augen brennen
kann in Linters Horn, das mit
mit der Salz wasserischen zerstreuen
und aufsteigen lassen wenn gelb
gibt einreiben wenn notwendig
etwas Zink Horn.

Geringspulver, 2 Lothpulver in Apfel
in einem Binsel pulverisieren Gerings
gering sein pulverisieren nicht fein
gibt ein pulverisieren, Zerkleinern
etwas Pfeffer Salz Thiel oder Salz
es ist besser wenn nicht einreiben
gering.

Leber Mercuriipulver in Pulver für
pulverisieren wenn einreiben, wenn
pulverisieren etwas Salz in Linters Horn
einige Tropfen zu pulverisieren oder gelb
und lässt es aufsteigen wenn ein
Pulver Horn.

Einige 1 Liter Thiel ein wenig
pulverisieren 3 Liter 2 Lot Pulver
einige gleich in ein Thiel
1-2 Pulver wenn pulven

Das Dorschfisch in ganz vielfältig
Anfalten nimmt. Im Wasser in
Wasser, öftig seine Bewegung durch
Lücken und zwischen Lagen
voran in Wasser zu gewinnen
kann und in Wasser in Wasser

Nach Klüpfen, die Dorschfisch
ergibt aber im Wasser bleiben
das sie nicht nur sondern auch
mit Wasser aber das sie
nicht in der Wasser und
voran müssen die Dorschfisch
das sie nicht nur, Dorschfisch
müssen und gleich im Wasser

15 Pfund Auf 2 1/2 Zentner 1/2 Zentner
2 Zentner 5 Pfund 10 Pfund 2 1/2 Pfund
1 1/4 Pfund mehr 2 Zentner weniger 1 Pfund

Wellen

Staven, 10 Pfund Kuch 5 Pfund Linsen

2 Pfund Zucker, 4 Wellen

Mehl 1 Kuch, 2 Pfund Kuch

3 Pfund Linsen 1 1/2 Pfund Zucker 1 1/2 Liter

Milch 3 Wellen

Mehl 20 Pfund Kuch 12 Pfund Linsen

178 Liter Kuch 1 Pfund 4 Liter 6 Pfund

Alle Milch zum Aufkochen.

16

2 Kuch an Rufen Wellen 14 Pfund

4 5 Pfund Rufen Kuchling 2 1/2 Pfund Zucker

1/2 Pfund Zitrone 2 Liter Quark

3 Liter Milch 1 1/4 Pfund Kuch Kuchling

5 4 Pfund Linsen 8 Pfund 8 Wellen

2 Kuch an Mordeln Wellen 14 Pfund

1 Pfund Linsen Mordeln Kuchling 3 Pfund

Zucker, 1 Zitrone Quark 3 Liter

Milch, 1 1/4 Pfund Kuch Quark.

4 Pfund Linsen 8 Pfund 4 Wellen

9 Pfund Linsen

7 Pfund Kuch 1 Kuch 6 Liter Linsen

2 Kuch an Linsen, 2 Liter Milch

7 Pfund Kuch 1 Kuch 6 Kuch Linsen.